

Posna pita sa spanacem, kukuruzom, pirincem



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je :

- **9** gotovih tankih kora za pitu

Testo za kore:

- **400 g** brašna (T-400 meko)
- **220 ml** vode
- **40 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca

Fil:

- **3** struka mladog crnog luka
- **2** struka mladog belog luka
- **300 g** spanaca
- **280 g** krompira
- **100 g** kukuruza šećerca
- **100 g** pirinca
- **200 ml** vode
- **50 g** semenki suncokreta
- **50 g** semenki bundeve
- **100 ml** ulja
- suvi biljni zacín

- biber

... i još:

- ulje za prskanje i premazivanje korica
- **100 g** zamrznutog margarina

Priprema

Ova preukusna pita se pravi kombinacijom domaćih i kupovnih kora.

Fil: Prvo se napravi fil da bi se ohladio, dok se prave korice. Spanac se ocisti i sitno isecka. Mladi crni i beli luk se isecu na krugove. Ocicšeni krompir krupno izrendati. Pirinac ispirati pod mlazom hladne vode, sve dok voda ne ostane bistra. 200 ml vode staviti u manju posudu i staviti da provri. U provrelu vodu ubaciti pirinac i kuvati ga dok ne omekša. Kuvani pirinac skloniti sa vatre.

U dublju posudu sipati ulje i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati iseckani crni i beli luk, kao i izrendani krompir. Promešati, poklopiti i dinstati na srednjoj temperaturi, dok luk i krompir malo ne omekšaju. Zatim ubaciti iseckani spanac, promešati i dinstati dok spanac ne splasne.

Potom dodati kukuruz šećerac, semenke suncokreta i bundeve (golice) i obareni pirinac. Promešati da se sastojci dobro sjedine. Na kraju posuti sa suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom, po ukusu. Pripremljeni fil skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Testo za domace korice: U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i mesiti ga (uz minimalno dodavanje brašna) dok ne prestane da se lepi za ruke, a da ostane mekano. Testo podeliti na šest jednakih delova. Od svakog dela oblikovati jufkicu.

Svaku jufkicu razviti u velicini vece tacne. Razvijene jufkice poreati na sto (staviti prvu jufkicu, do polovine je posuti sa malo brašna, pa preko te polovine staviti drugu jufkicu..., i tako ih reati do kraja, da bi bile sve u jednom redu i da zauzmu što manje mesta na stolu).

Kore se prave od po dve jufkice. Na pobrašnjenu podlogu staviti jednu razvijenu jufku, preko narendati malo margarina i preklopiti je sa drugom razvijenom jufkom. Tako dobijenu koru razviti u velicini kupovnih kora. Razvijenu koru poprskati sa malo ulja, pa preko staviti jednu kupovnu koru - poprskati je sa uljem i staviti malo fila - preklopiti je sa drugom kupovnom korom - poprskati je sa uljem i staviti deo fila - i na kraju preklopiti sa trecom kupovnom korom, pa i nju poprskati sa malo ulja i rasporediti deo fila (vodite racuna da fil imate za sve korice, znaci fil treba staviti na devet mesta). Sada saviti ivice kora ka unutra i umotati kore u rolat. Napravljeni rolat staviti u pleh, preko pek papira. Na isti nacin napraviti još dva rolata.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Rolate dobro premazati uljem i staviti da se pecu. Kada rolati dobro

porumene izvaditi ih iz rerne i, silikonskom, cetkicom ih premazati vrelom vodom. Prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade. Prohlaene rolate iseci i poslužiti (veoma se lepo slažu sa sokom od paradajza).

Savet